

The Riesling *rush*

Susanne Wess

*Egon Müller's Rieslings are considered as amongst
the finest in Germany*

The Egon Müller-Scharzhof winery in the Mosel region has been a family business for four generations, though the vineyard has roots running back to Ancient Roman times. Their superior quality wines (Prädikatswein) are globally recognised as being amongst the finest in Mosel.

Seit vier Generationen ist das Weingut Egon Müller-Scharzhof im Weinbaugebiet Mosel in Familienbesitz. Seither werden hier Prädikatsweine produziert, die auf dem Weltmarkt Ihresgleichen suchen.

In the photo, Scharzhofberg in the evening, photo courtesy of Craig Drollett/flickr.com. The hill contributes to the unique climatic conditions conducive to the quality of Rieslings by Egon Müller



The Müller family acquired its historic vineyards, once the property of the Monastery of St. Martin in Trier, from the French Republic in 1797. Today the vineyards comprise 16 hectares, with about seven hectares located in the Scharzhofberger area, one of the finest vine-growing locations in Germany. The vines grow on a slate soil, which, along with the local climate, creates an almost perfect terroir for the production of Riesling.

Im Jahr 1797 hat die Familie Müller das einstige Trierer Klostergut St. Martin aus dem Besitz der Französischen Republik übernommen. Sechzehn Hektar umfasst das Weingut heute, rund sieben Hektar liegen in der alten Kernlage des Scharzhofberges, heute eine der besten Lagen Deutschlands. Die Reben wachsen hier auf Schieferverwitterungsböden, einer geradezu idealen Voraussetzungen für Riesling.



In the photos, scenes from the production process (photo of wine in glasses courtesy of Petra Bensted/flickr.com), a portrait of Egon Müller IV, and a label of a Scharzhofberger vintage by Egon Müller, photo courtesy of Roger W/flickr.com

From the late 19th century, the Müller family has become the Egon Müller dynasty, with the same first name adopted by each generation. Egon Müller I won a Grand Prix award for his finest Auslese (late harvest selection) at the 1900 Paris World Fair. Wines have always been fermented in old, large wooden barrels, and still today, Egon Müller IV follows the same traditional procedure. Fermentation takes place spontaneously and ceases without any external intervention, in the cool temperatures of the Scharzhofkeller, long before all the sugar has been fermented. Wine production at the Scharzhof has always been kept as low as possible, with the high standards set by the late Egon Müller II scrupulously maintained to this day. “The quality of the wine depends 100% on what happens in the vineyard. You cannot achieve 101% in the cellar,” said Egon II, “the true skill is allowing the full potential to appear in the bottle.”

Egon Müller IV continues this tradition. His Rieslings are hallmarked by a spicy and – especially with the wines selected from the Scharzhofberg – an almost salty minerality producing a balanced interplay between elegant acidity and aromatic sweetness, with both depth and length. Connoisseurs of sweet wines appreciate this quality and are willing to pay high prices to enjoy them. For this reason, the 2003 vintage of Scharzhofberger Riesling Trockenbeerenauslese (medium to full body dessert wine) reached the highest price ever achieved for a new wine at auction, with a closing price of €14,994 per bottle. Müller’s fine wines are exported throughout the world. Wine lovers compete in order to buy a bottle of his Eiswein (ice wine), Beerenauslese (late harvest selection) or Trockenbeerenauslese, and perhaps storing them as an heirloom for future generations.

Mit höchsten Qualitätsansprüchen wird das Weingut seit vier Generationen von einem Egon Müller geleitet. Schon Egon Müller I. wurde für seine feinste Auslese im Jahr 1900 auf der Pariser Weltausstellung mit einem Grand Prix geehrt. Der Ausbau erfolgte bereits damals in alten Holzfässern – ein Stil, den auch Egon Müller IV. bis heute beibehalten hat. Die Gärung erfolgt spontan und stoppt im kühlen Scharzhofkeller von allein, lange bevor der gesamte Zuckergehalt vergoren wurde. Schon seit jeher erfolgt die Weinproduktion auf dem Scharzhof minimalistisch, die Qualitätsphilosophie des verstorbenen Egon Müller II. hat bis heute Bestand: „Die Qualität des Weins entsteht zu 100% im Weinberg. Im Keller ist es nicht möglich auch nur 101 Prozent zu erreichen. Aber es ist eine große Leistung das ganze Potential in die Flasche zu bringen.“

Heute setzt Egon Müller IV diese Tradition fort. Seine Rieslinge zeichnen sich durch eine würzige und, vor allem aus der Lage Scharzhofberg, schon fast salzige Mineralität aus, die dem ausgewogenen Spiel zwischen eleganter Säure und aromatischer Süße die Tiefe und Länge gibt. Liebhaber edelsüßer Weine wissen diese Qualität zu schätzen und sind bereit dafür hohe Preise zu bezahlen. So erzielte die 2003er Scharzhofberger Riesling Trockenbeerenauslese bei einer Weinauktion mit 14.994 € Endpreis pro Flasche den höchsten Preis, der je für einen Jungwein erreicht wurde. Müllers edle Tropfen werden in alle Welt exportiert, wo Weinliebhaber darauf hoffen, eine Flasche seiner Eisweine, Beeren- oder Trockenbeerenauslesen zu erstehen und womöglich für die nächste Generation wie einen Schatz aufzubewahren.



We spoke to Egon Müller IV about some aspects of his work.
LUXOS: *What it is about your wines that make them such a coveted product?*

Egon Müller: Every wine that comes from a single vineyard can be special, because the grapes will absorb the flavour of that particular plot of land and reflect this in the wine. If you, as the winemaker, can create the conditions that best allow this and have been lucky with the weather, then a wine can emerge that will be spoken about for generations. Certain terroirs can enable this to happen more frequently than others, or produce wines with a distinctive character, and Scharzhofberg is definitely such a location.

LUXOS: *To what extent does the Egon Müller vineyard seek to combine traditional wine production with innovation?*

EM: Innovation is necessary, but one does not need to adopt the newest developments immediately, or be the first winemaker to introduce an innovation. Quality will always prevail.

LUXOS: *Do you have any special memories or anecdotes regarding one of your wines?*

EM: Perhaps the 1959 vintage, that was prematurely written off by 'experts' because they believed that its low acidity would not enable it to age well. Today it outshines all other vintages from that period.

LUXOS: *What would be your desert island wine?*

EM: The 1997 Scharzhofberger Kabinett (vintner's reserve selection). ■

Egon Müller IV – Interview über die Besonderheit seiner Weine:

LUXOS: *Was ist für Sie persönlich das Besondere an Ihren Weinen, die ja auf dem internationalen Markt so überaus begehrt sind?*

Egon Müller: Jeder Wein, der aus einem einzigen Weinberg kommt, kann etwas Besonderes sein, weil die Trauben den Geschmack des Bodens aufnehmen und im Wein widerspiegeln können. Wenn man als Winzer die Bedingungen schafft, diesen Ausdruck möglich zu machen und wenn man dann noch mit dem Wetter Glück hat, können die Weine entstehen, von denen auch noch spätere Generationen sprechen. Bestimmte Lagen bringen öfters solche Weine hervor als andere oder Weine mit einer ausgeprägteren Eigenart und der Scharzhofberg ist sicher solch eine Lage.

LUXOS: *Inwieweit versucht das Weingut Egon Müller traditionelle Weinproduktion mit Innovation zu verbinden?*

EM: Innovation ist notwendig, aber man sollte nicht alles Neue sofort übernehmen und auch besser nicht der Erste sein, der eine Neuerung einführt. Das Gute setzt sich durch.

LUXOS: *Gibt es besondere Erinnerungen /Anekdoten, die Sie mit einem Ihrer Weine verbinden?*

EM: Die 1959er vielleicht, die von den „Experten“ früh totgesagt wurden, weil man glaubte, wegen ihrer niedrigen Säure würden sie nicht lange halten können. Heute überstrahlen sie alle anderen Jahrgänge aus dieser Zeit.

LUXOS: *Welchen Wein würden Sie für sich auf die sprichwörtliche "einsame Insel" mitnehmen?*

EM: Den 1997 Scharzhofberger Kabinett. ■



WEINGUT EGON MÜLLER – SCHARZHOF

Scharzhofstraße
54459 Wiltingen
Tel. +49 (0)6501 172 32
scharzhof.de

Top left, vines, photo courtesy of Don LaVange/flickr.com; harvesting the grapes; on the opposite page, the beautiful building that is the head office of the Egon Müller Scharzhof winery